

Har Gow

Toplam 60 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 10 dk 6 kişilik Zor ~200 kcal Açılış 1 bar 13/10

Kanton dim sum klasiği har gow, yarı saydam hamur içinde karidesli iç harçla buharda pişer.

Malzemeler

- 400 gr Karides
- 180 gr Buğday nişastas1
- 80 gr Tapyoka nişastas1
- 1 yemek kaşığı Susam yağı
- 2 yemek kaşığı Soya sosu

Yapılışı

1. Nişastalar 1 suyla yoğurup hamur yapın.
2. Karidesi soya sosu ve susam yağıyla karıştırın.
3. Mantılabdurdurup buharda 8-10 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Hamuru 1 suyla yoğurmak dumplinglerin buharda yarı saydam kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

1 servis edin, yanlarında hafif soya dip sosu sunun.

Alerjenler

Gluten Soya Deniz ürünleri Susam